READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

*Visit **www.hamiltonbeach.com** for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!*

*Rendez-vous sur **www.hamiltonbeach.ca** pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !*

*¡Visite **www.hamiltonbeach.com.mx** para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!*

Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®



Breakfast Sandwich Maker

Grille-sandwich pour le déjeuner

Máquina para Preparar Sándwiches de Desayuno

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Do not use appliance unattended.
14. During use, provide 4 to 6 inches air space above, behind, and on both sides for air circulation.
15. Never remove the food with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
16. Always allow the appliance to cool before putting it away, and never wrap the cord around the appliance while it is still hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

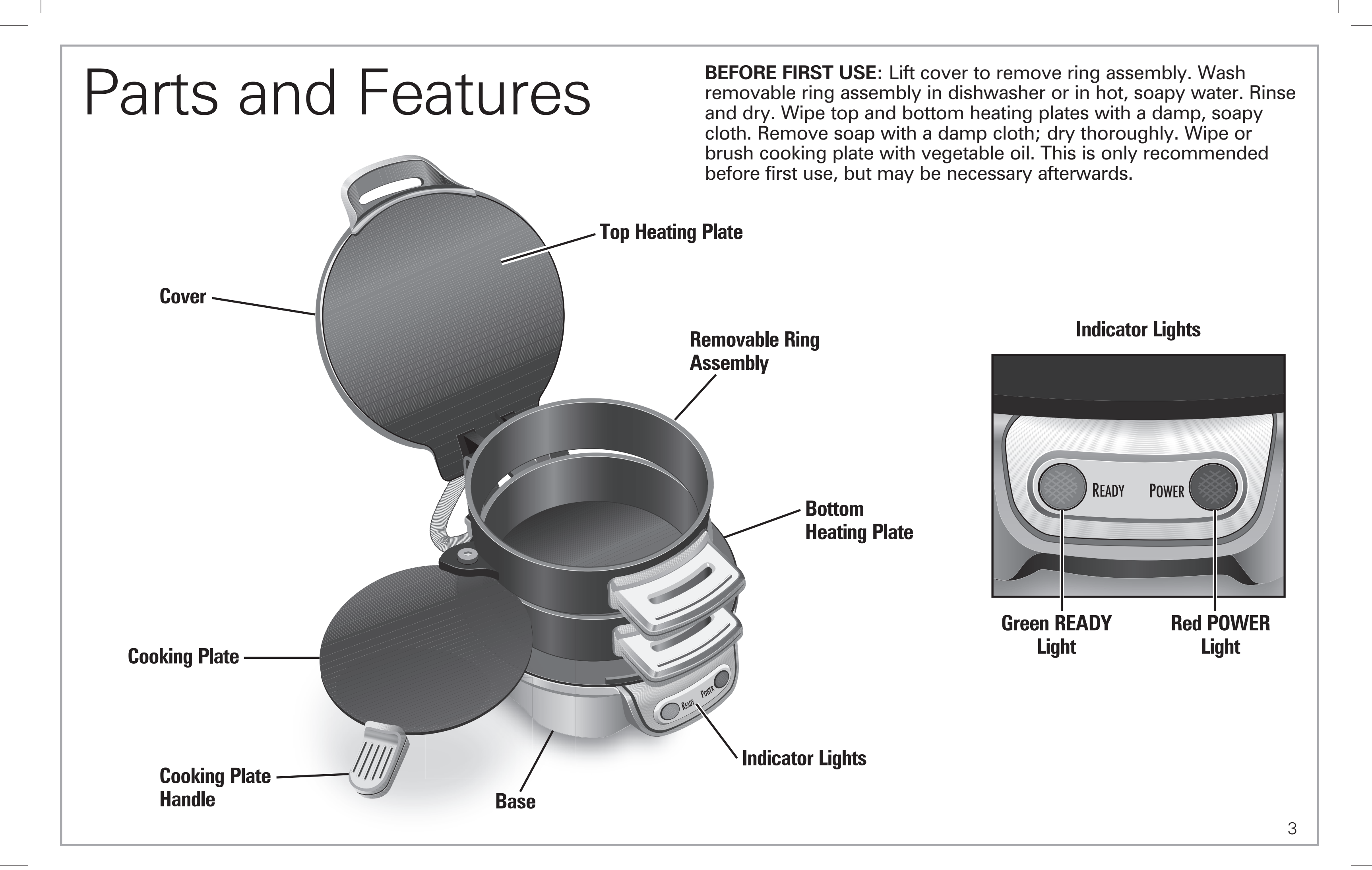
WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

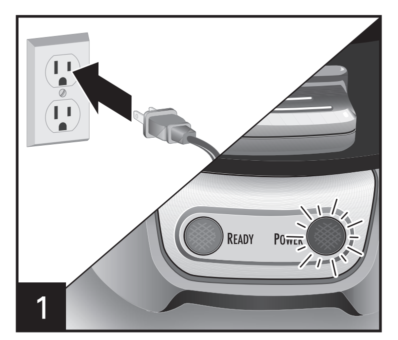
Parts and Features

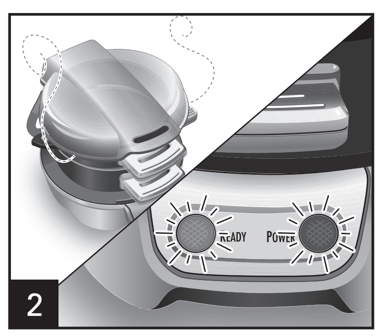
BEFORE FIRST USE: Lift cover to remove ring assembly. Wash removable ring assembly in dishwasher or in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe top and bottom heating plates with a damp, soapy cloth. Remove soap with a damp cloth; dry thoroughly. Wipe or brush cooking plate with vegetable oil. This is only recommended before first use, but may be necessary afterwards.



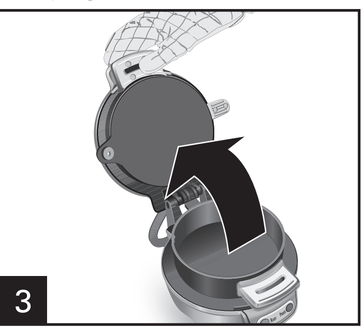
How to Use

⚠ WARNING Burn Hazard.
Always use an oven mitt to protect hand when opening cover. Escaping steam can burn.

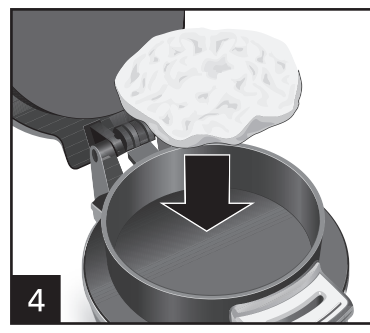




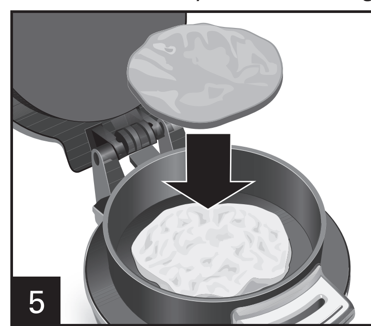
Plug cord into wall outlet. The red **POWER** light will glow. Let unit preheat with cover closed and cooking plate rotated in between rings. **NOTE:** Green **READY** light will come on when unit is preheated and will cycle on and off during cooking. It is NOT an indicator when sandwich is ready. Red **POWER** light stays on.



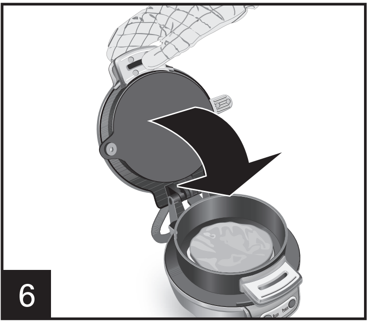
Use handles to lift cover, top ring, and cooking plate.



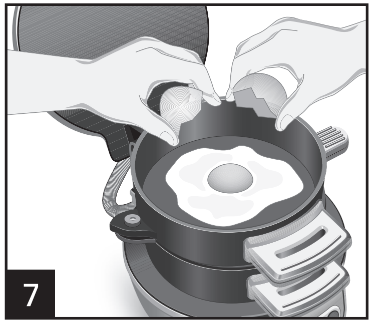
Place bottom half of bread (such as an English muffin, bagel, or biscuit) onto bottom plate.



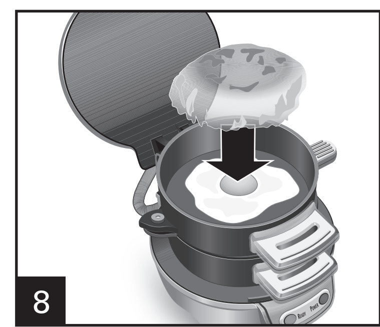
Top bread with ingredients such as precooked meats, vegetables, and cheese.



Move top ring and cooking plate down.

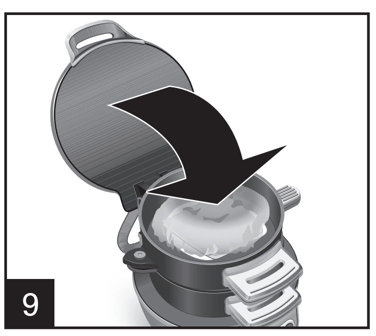


Crack an egg onto cooking plate. (You can use a whole egg, egg white, or a scrambled egg.) Pierce yolk with a fork or toothpick.

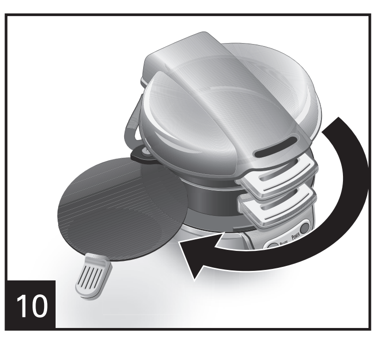


Top with the other half of bread.

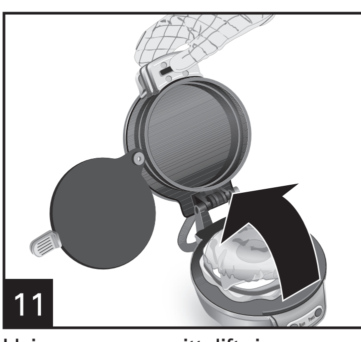
How to Use (cont.)


9

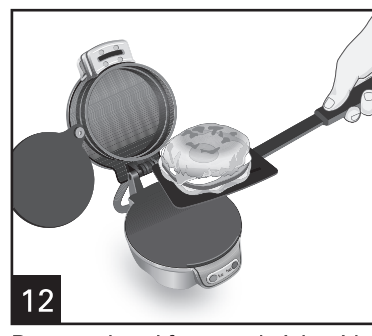
Close cover. Cook sandwich for 4 to 5 minutes. **NOTE:** Do not push lid all the way down when loaded with ingredients or when using a jumbo egg.


10

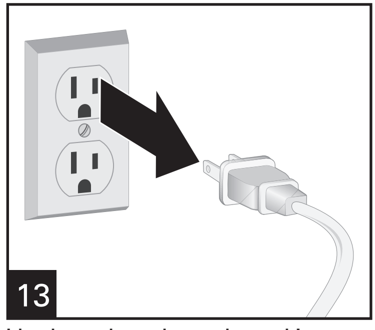
When finished cooking, rotate cooking plate handle clockwise until it stops.


11

Using an oven mitt, lift ring assembly and cover by holding bottom handle to open.


12

Remove breakfast sandwich with plastic or wooden utensil. Never use metal.


13

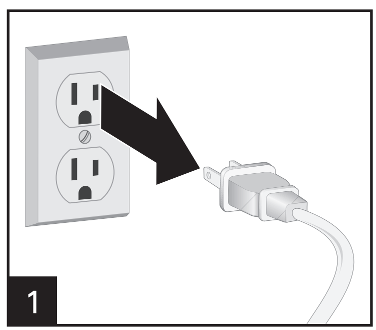
Unplug when through cooking. Let cool.

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

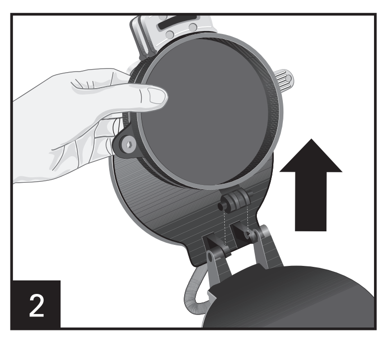
The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: http://www.csrees.usda.gov/Extension/.

Care and Cleaning

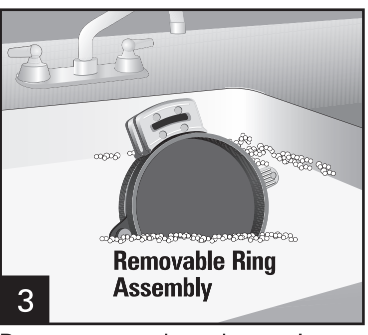
⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.**
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



Unplug unit when through cooking. Let cool.



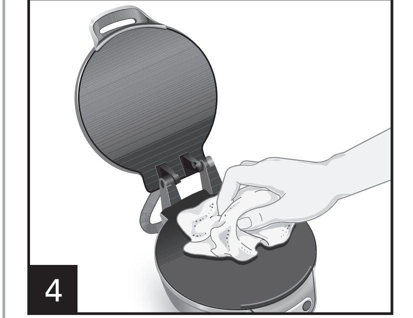
To remove ring assembly for cleaning, hold bottom handle to open, and then lift straight up.



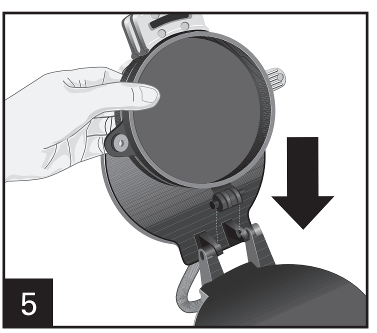
Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning.



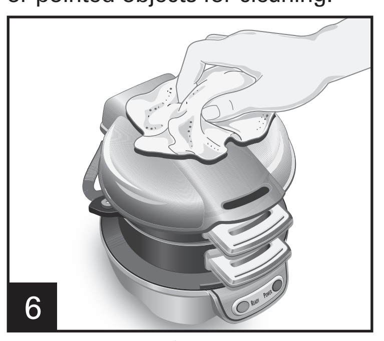
DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.



Wipe top and bottom heating plates with a damp, soapy cloth. Remove soap with a damp cloth; dry thoroughly.



To replace ring assembly, align tabs on the ring assembly with the openings on the hinge of the base, and lower.



Wipe outside of unit with a damp, soapy cloth.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Low, poor, or slow heating.	• Allow breakfast sandwich maker to heat for 5 to 7 minutes before use. Green **READY** light should come on indicating unit is preheated.
Cooking too slow.	• Ensure ring assembly is fully installed. Ensure that the cooking plate is rotated completely in between rings during preheating.
Egg undercooked, bread not done.	• Extra large eggs, frozen, or very cold ingredients may lengthen cooking time. Add additional cooking time.
Egg overcooked, bread too brown.	• Higher fat content bread, fewer ingredients, scrambled eggs, egg whites, and precooked ingredients may shorten cooking time. Reduce cooking time for future recipes.
Ingredients stick to rings or cooking plate.	• Use a plastic or wooden utensil to loosen any baked-on ingredients. Lightly spray with cooking spray before preheating for next use.

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

840222700 ENv04.indd 7 12/20/12 4:32 PM

Recipes

Egg, Ham, and Cheese Breakfast Sandwich

1 English muffin, split
1 slice American cheese
1 slice precooked Canadian bacon or ham
1 large egg

Directions

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green **READY** light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place half of muffin, split-side up, in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese and Canadian bacon.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg to cooking plate. Pierce yolk with a fork or toothpick.
4. Top with remaining muffin half, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula.

Serves: 1

Pancakes and Sausage Sandwich

2 (4-inch) frozen pancakes
1 precooked thin sausage patty
1 large egg
Maple syrup

Directions

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green **READY** light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place one frozen pancake in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with sausage.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg to cooking plate. Pierce yolk with a fork or toothpick.
4. Top with remaining pancake.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula. Serve with syrup.

Serves: 1

840222700 ENv04.indd 8 12/20/12 4:32 PM

Recipes (cont.)

Cheddar, Apple, Bacon, and Egg Croissant Sandwich

1 small croissant, halved
2 Tablespoons (30 ml) shredded Cheddar cheese
4 thin slices Granny Smith apple
1 slice precooked bacon, cut in half
1 large egg

Directions

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green **READY** light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place half of croissant, cut-side up, in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese, apple slices, and bacon.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg to cooking plate. Pierce yolk with a fork or toothpick.
4. Top with remaining croissant half, cut-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula.

Serves: 1

Southwestern Breakfast Muffin

1 whole wheat English muffin, split
1 slice Monterey Jack cheese
3 thin slices avocado
1 large egg white
1 Tablespoon (15 ml) salsa

Directions

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green **READY** light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place half of muffin, split-side up, in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese and avocado.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg white to cooking plate.
4. Top with remaining muffin half, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula. Serve with salsa.

Serves: 1

840222700 ENv04.indd 9 12/20/12 1:27 PM

Recipes (cont.)

Cheesy Egg and Sausage Bagel

1 small bagel, halved
1 slice Jarlsberg cheese
1 precooked thin sausage patty
1 thin slice red pepper ring
1 large egg

Directions

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green **READY** light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place half of bagel, split-side up, in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese, sausage, and red pepper ring.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg to cooking plate. Pierce yolk with a fork or toothpick.
4. Top with remaining bagel half, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula.

Serves: 1

Herb Goat Cheese, Spinach, and Tomato Egg Muffin

1 whole wheat English muffin, split
1 Tablespoon (15 ml) herb goat cheese
1 thin slice tomato
4 spinach leaves
1 thin slice red pepper ring
1 large egg white

Directions

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green **READY** light comes on. Spread goat cheese over bottom half of muffin. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place half of muffin, goat cheese side up, in bottom of Breakfast Sandwich Maker. Top with tomato, spinach, and red pepper ring.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg white to cooking plate.
4. Top with remaining muffin half, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Move cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula.

Serves: 1

Notes

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, respecter les mesures de sécurité fondamentales y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants exige une surveillance accrue.
5. Débrancher de la prise dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou suite à une défectuosité, si l'appareil est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation de tout accessoire auxiliaire contre-indiqué par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou electrique chaud ou dans un four chauffé.
11. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
12. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
13. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
14. Pendant le fonctionnement, prévoir de 10 à 15 cm (4 à 6 po) d'espace tout autour de l'appareil.
15. Ne jamais retirer les aliments à l'aide d'ustensiles de cuisine métalliques ou tout autre dispositif de coupe.
16. Toujours permettre le refroidissement de l'appareil avant de le ranger et ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est chaud.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

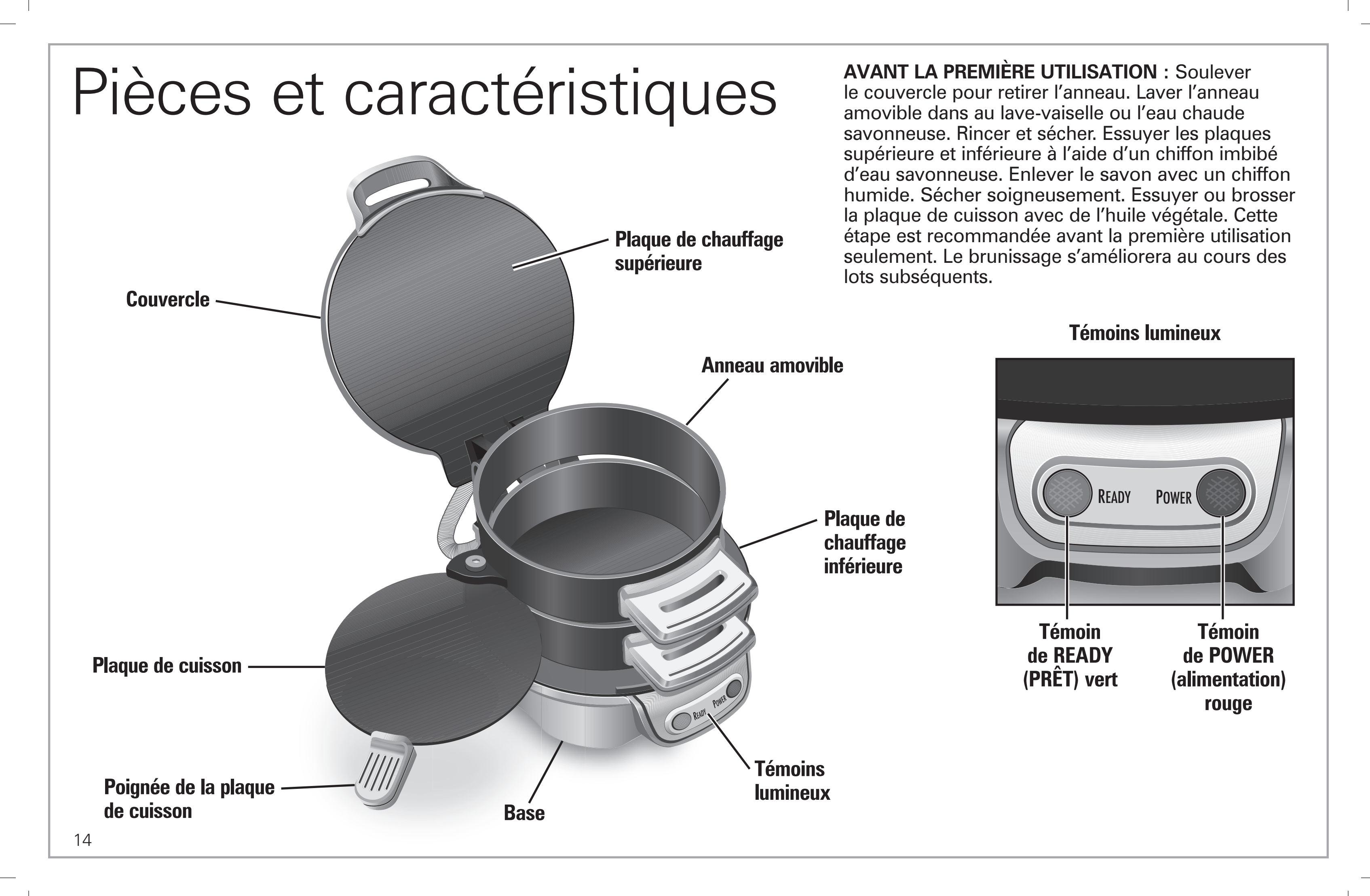
AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

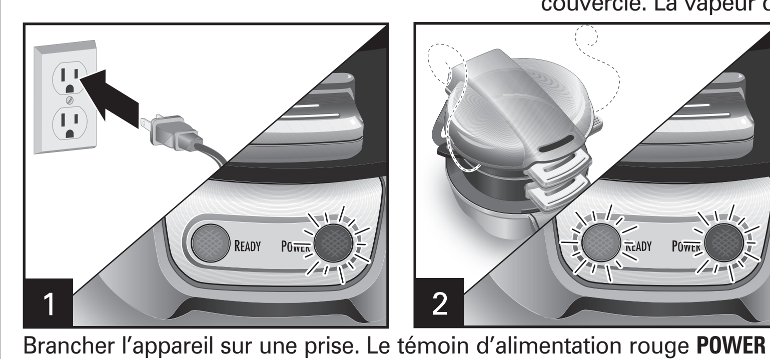
Pièces et caractéristiques

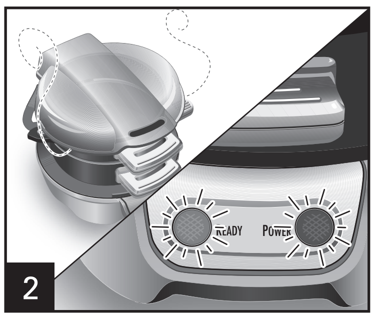
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Soulever le couvercle pour retirer l'anneau. Laver l'anneau amovible dans au lave-vaiselle ou l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer les plaques supérieure et inférieure à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Enlever le savon avec un chiffon humide. Sécher soigneusement. Essuyer ou brosser la plaque de cuisson avec de l'huile végétale. Cette étape est recommandée avant la première utilisation seulement. Le brunissage s'améliorera au cours des lots subséquents.

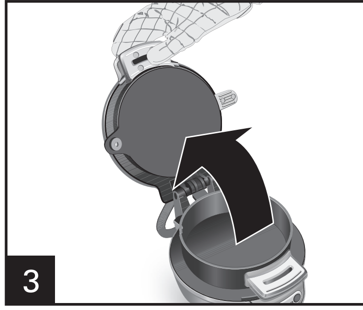


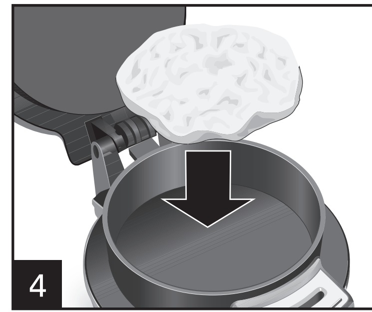
Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.**
Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains au moment de l'ouverture d'un couvercle. La vapeur dégagée peut causer des brûlures.





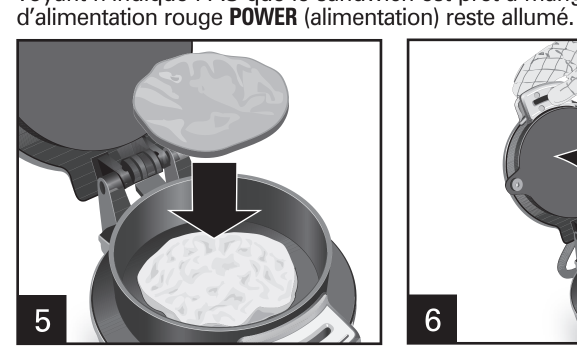


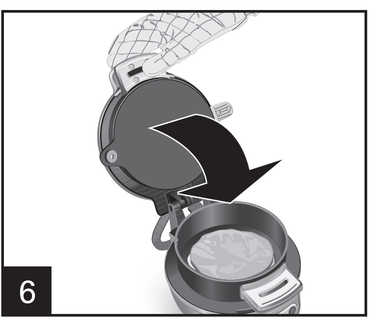


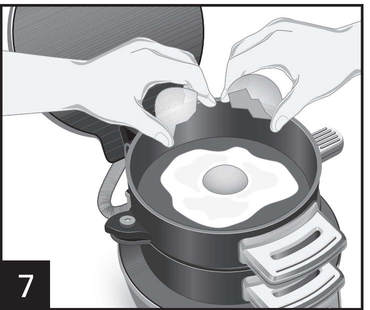
Brancher l'appareil sur une prise. Le témoin d'alimentation rouge **POWER** (alimentation) s'illuminera. Laisser l'appareil se réchauffer avec couvercle fermé et plaque de cuisson placée entre les anneaux. **REMARQUE :** Le voyant vert **READY** (prêt) s'allumera une fois l'appareil préchauffé et il s'éteindra et s'allumera en alternance pendant la cuisson. Ce voyant n'indique PAS que le sandwich est prêt à manger. Le voyant d'alimentation rouge **POWER** (alimentation) reste allumé.

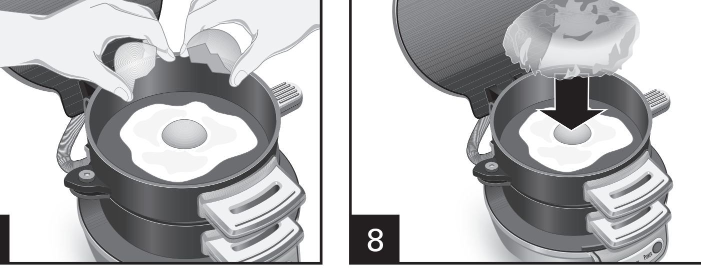
Utiliser les poignées pour lever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.

Placer la partie inférieure du pain (il peut s'agir d'un muffin anglais, d'un bagel ou d'une galette) sur la plaque inférieure.







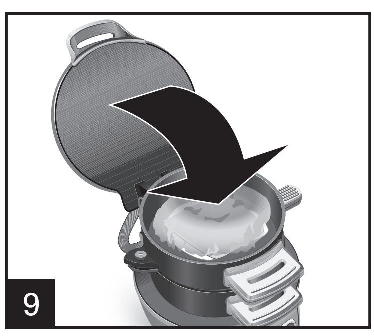


Garnir le pain avec des ingrédients tels que viande précuite, légume et fromage.

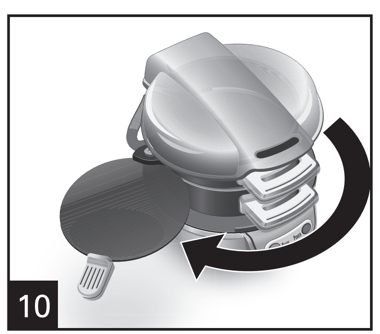
Déplacer l'anneau supérieur et la plaque de cuisson vers le bas.

Craquer un œuf sur la plaque de cuisson. (Vous pouvez prendre un œuf entier, un blanc d'oeuf ou un œuf brouillé.) Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dents. Recouvrir de l'autre moitié du pain.

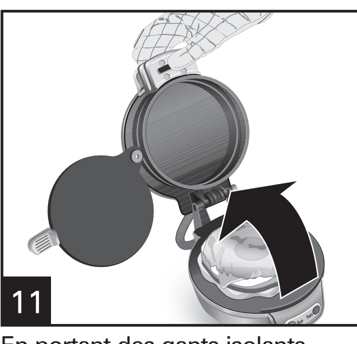
Utilisation (suite)



Fermer le couvercle. Cuire le sandwich pendant 4 à 5 minutes. **REMARQUE :** Ne pas pousser le couvercle jusqu'en bas lorsque l'appareil est chargé d'ingrédients ou d'un œuf de très grand format.



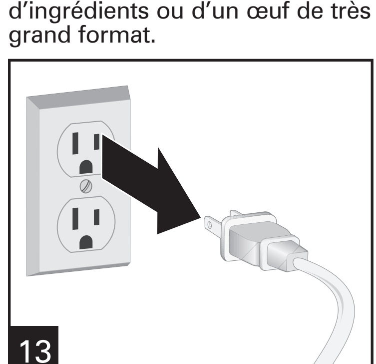
Une fois la cuisson terminée, tirer la poignée de la plaque de cuisson jusqu'au bout dans le sens des aiguilles d'une montre.



En portant des gants isolants, lever l'anneau et le couvercle en tenant la poignée inférieure pour ouvrir.



Retirer le sandwich à l'aide d'un ustensile de plastique ou de bois. Ne jamais utiliser un ustensile en métal.



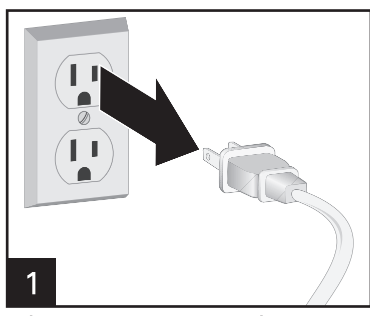
Débrancher l'appareil dès que vous avez terminé. Laisser refroidir.

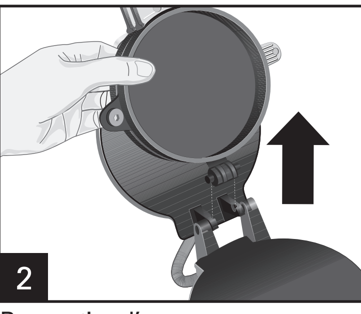
SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

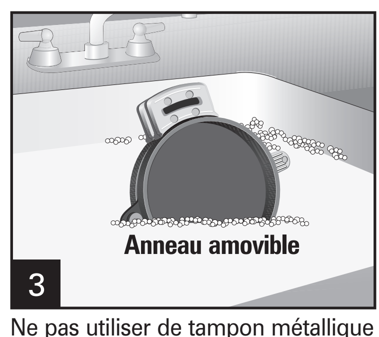
Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site http://www.csrees.usda.gov/Extension/.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.**
Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans quelconque liquide.


1
Débrancher l'appareil dès que vous avez terminé. Laisser refroidir.


2
Pour retirer l'anneau en vue de le nettoyer, tenir la poignée inférieure pour ouvrir, puis soulever en ligne droite.

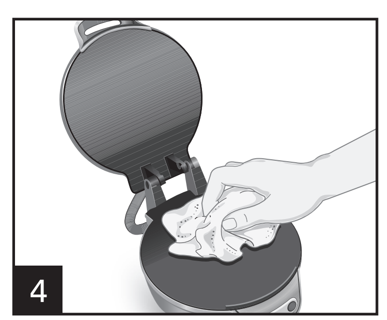


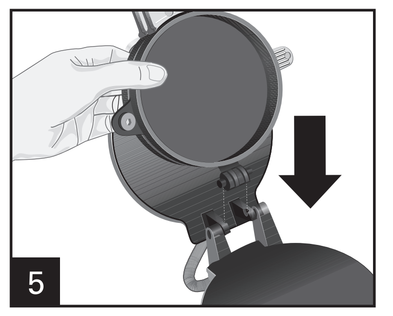
3
Ne pas utiliser de tampon métallique à récurer ou de poudre à nettoyer sur aucune pièce de l'appareil. Ne jamais utiliser d'objets affûtés ou pointus pour les besoins de nettoyage.

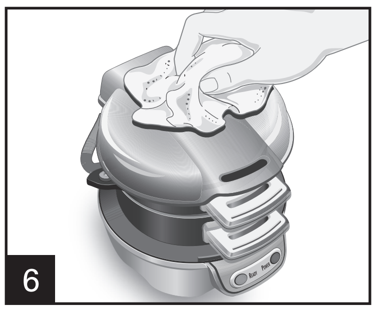

LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE

PANIER SUPÉRIEUR SEULEMENT

NE PAS utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » peuvent endommager le produit.


4
Essuyer les plaques supérieure et inférieure à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Enlever le savon avec un chiffon humide. Sécher soigneusement.


5
Pour replacer l'anneau, aligner les languettes de l'anneau sur les ouvertures des charnières de la base puis abaisser.


6
Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge imbibé d'eau savonneuse.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Chauffage bas, faible ou lent.	• Laisser le grille-sandwich se réchauffer pendant 5 à 7 minutes avant l'utilisation. Le témoin vert **READY** (prêt) devrait s'allumer pour indiquer que le préchauffage est terminé.
Cuisson trop lente.	• S'assurer que l'anneau est installé à fond. S'assurer que la plaque de cuisson est entièrement placée entre les anneaux pendant le préchauffage.
Œuf ou pain insuffisamment cuit.	• Les œufs extra larges, les ingrédients congelés ou très froids peuvent exiger de prolonger le temps de cuisson. Augmenter le temps de cuisson.
Œuf trop cuit, pain trop bruni.	• Le pain à haute teneur en gras, une faible quantité d'ingrédients, les œufs brouillés, les blancs d'œufs et les ingrédients précuits peuvent exiger de réduire le temps de cuisson. Réduire le temps de cuisson pour les prochaines recettes.
Les ingrédients collent aux anneaux ou à la plaque de cuisson.	• Utiliser un ustensile en plastique ou en bois pour dégager les ingrédients qui ont adhéré. Vaporiser légèrement une huile de cuisson avant le préchauffage lors de la prochaine utilisation.

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre
liste complète de produits et de nos manuels
utilisateur – ainsi que nos délicieuses
recettes, nos conseils et pour
enregistrer votre produit en ligne !

840222700 FRv04.indd 18 12/20/12 1:31 PM

Recettes

Sandwich-déjeuner à l'œuf, jambon et fromage

1 muffin anglais, coupé en deux
1 tranche de fromage américain
1 tranche de bacon ou jambon précuit canadien
1 œuf large

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert **READY** (prêt) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Placer la moitié du muffin, côté tranché vers le haut, dans l'anneau inférieur du grille-sandwich. Garnir de fromage et de bacon canadien.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter l'œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dents.
4. Recouvrir de l'autre moitié du muffin, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner la poignée de la plaque de cuisson dans le sens des aiguilles jusqu'au bout. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement le sandwich à l'aide d'une spatule de plastique. Servir avec de la salsa.

Servir : 1

Sandwich aux crêpes et saucisse

2 crêpes congelées (4 pouces)
1 saucisse en galette mince, précuite
1 œuf large
Sirop d'érable

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert **READY** (prêt) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Placer une crêpe congelée dans l'anneau inférieur du grille-sandwich. Garnir de la saucisse.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter l'œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dents.
4. Garnir de l'autre crêpe.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner la poignée de la plaque de cuisson dans le sens des aiguilles jusqu'au bout. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement le sandwich à l'aide d'une spatule de plastique. Servir avec du sirop.

Servir : 1

840222700 FRv04.indd 19 12/20/12 1:31 PM

Recettes (suite)

Sandwich-croissant au cheddard, pomme, bacon et oeuf

1 petit croissant, coupé en deux
2 cuillerées à table (30 ml) de fromage cheddar râpé
4 minces tranches de pomme Granny Smith
1 tranche de bacon précuit, coupée en deux
1 œuf large

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert **READY** (prêt) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Placer la moitié du croissant, côté tranché vers le haut, dans l'anneau inférieur du grille-sandwich. Garnir de fromage, de tranches de pomme et de bacon.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter l'œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dents.
4. Recouvrir de l'autre moitié du croissant, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner la poignée de la plaque de cuisson dans le sens des aiguilles jusqu'au bout. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement le sandwich à l'aide d'une spatule de plastique.

Servir : 1

Muffin déjeuner du Sud-ouest

1 muffin anglais au blé entier, coupé en deux
1 tranche de fromage Monterey Jack
3 minces tranches d'avocat
1 blanc d'œuf large
1 cuillerée à table (15 ml) de salsa

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert **READY** (prêt) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Placer la moitié du muffin, côté tranché vers le haut, dans l'anneau inférieur du grille-sandwich. Garnir de fromage et d'avocat.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter le blanc d'œuf sur la plaque de cuisson.
4. Recouvrir de l'autre moitié du muffin, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner la poignée de la plaque de cuisson dans le sens des aiguilles jusqu'au bout. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement le sandwich à l'aide d'une spatule de plastique. Servir avec de la salsa.

Servir : 1

840222700 FRv04.indd 20 12/20/12 1:31 PM

Recettes (suite)

Bagel à l'œuf, saucisse et fromage

1 petit bagel, coupé en deux
1 tranche de fromage Jarlsberg
1 saucisse précuite en galette, mince
1 mince tranche de piment de Cayenne
1 œuf large

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert **READY** (prêt) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Placer la moitié du bagel, côté tranché vers le haut, dans l'anneau inférieur. Garnir de fromage, saucisse et piment de Cayenne.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter l'œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dents.
4. Recouvrir de l'autre moitié du bagel, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner la poignée de la plaque de cuisson dans le sens des aiguilles jusqu'au bout. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement le sandwich à l'aide d'une spatule de plastique.

Servir : 1

Muffin au fromage de chèvre aux herbes, épinards, tomate et œuf

1 muffin anglais au blé entier, coupé en deux
1 cuillerée à table (15 ml) de fromage de chèvre aux herbes
1 mince tranche de tomate
4 feuilles d'épinard
1 mince tranche de piment de Cayenne
1 blanc d'œuf large

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert **READY** (prêt) s'allume. Tartiner la moitié inférieure du muffin de fromage de chèvre. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Placer la moitié du muffin, côté fromage de chèvre vers le haut, dans le bas du grille-sandwich. Garnir de tomate, épinard et piment de Cayenne.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter le blanc d'œuf sur la plaque de cuisson.
4. Recouvrir de l'autre moitié du muffin, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner la poignée de la plaque de cuisson dans le sens des aiguilles jusqu'au bout. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement le sandwich à l'aide d'une spatule de plastique.

Servir : 1

Garantie limitée

Cette garantie s’applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C’est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d’oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d’achat d’origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s’avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l’expédition du produit et le retour d’un produit ou d’un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n’est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l’usure d’un usage normal, l’utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d’un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s’applique seulement à l’acheteur original ou à la personne l’ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d’origine comme preuve d’achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s’annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l’appareil est soumis à toute tension ou forme d’onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l’étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d’achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d’adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d’autres droits qui varient selon l’endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s’appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d’une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d’appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas.
4. Para protegerse contra riesgos por descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o el cocinar unidad en agua u otro líquido.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando cualquier aparato está siendo usado por o cerca de niños.
6. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes o antes de limpiar.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato tenga un mal funcionamiento o se haya caído o dañado de cualquier forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
12. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
14. No use el aparato sin atenderlo.
15. Durante su uso, deje un espacio de 4 a 6 pulgadas por encima, por detrás y a ambos lados para circulación del aire.
16. Nunca remueva el alimento con ningún tipo de dispositivo de corte u otro utensilio de cocina metálico.
17. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo y nunca enrolle el cable alrededor del aparato mientras esté caliente.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato está planeado para uso doméstico.

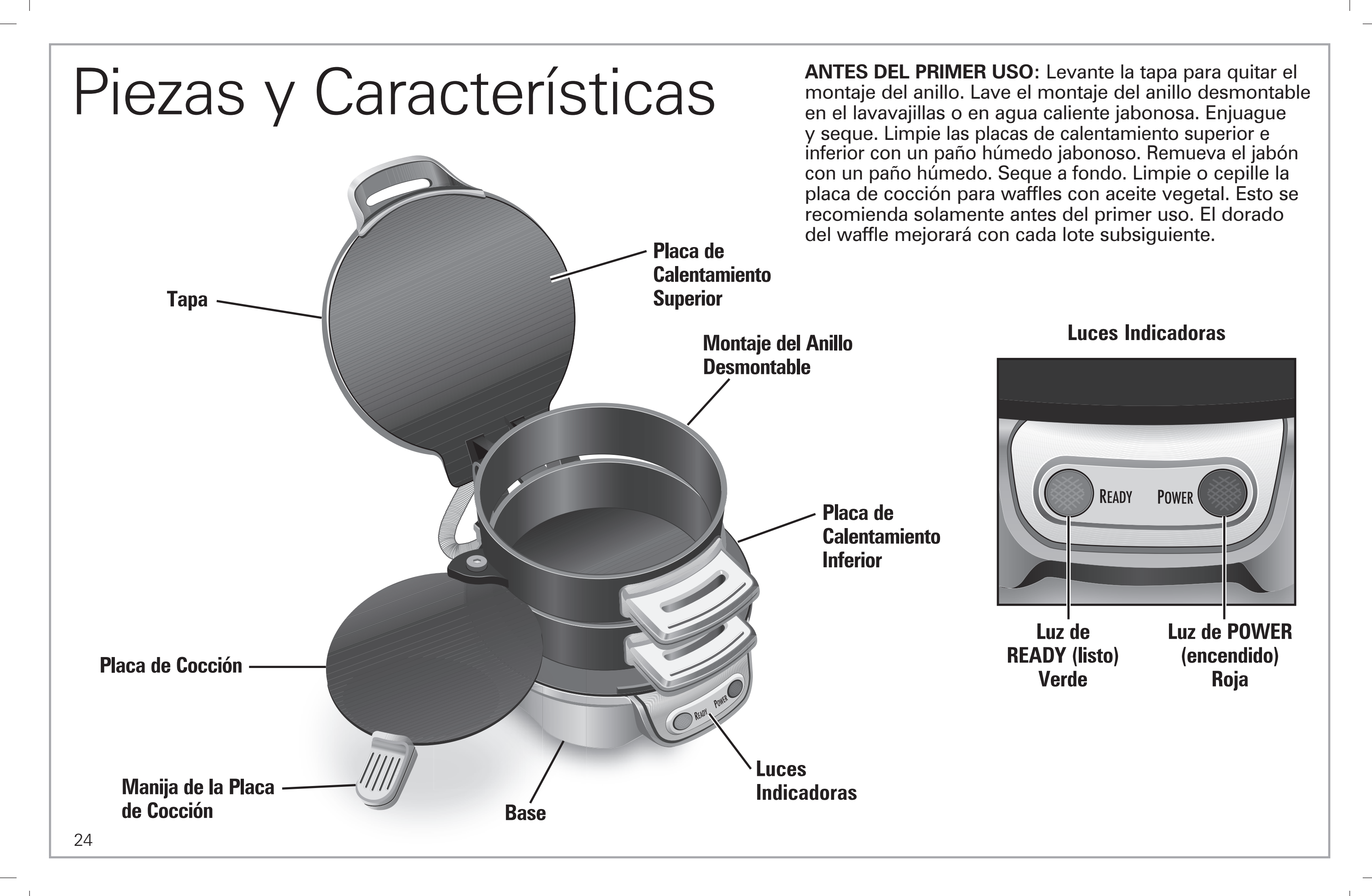
¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

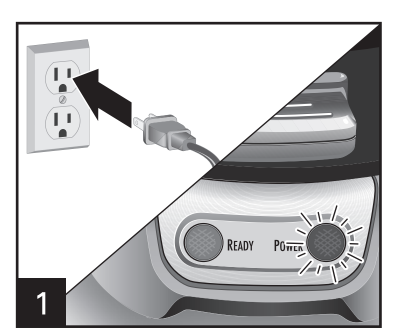
Piezas y Características

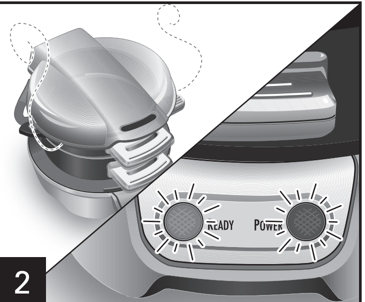
ANTES DEL PRIMER USO: Levante la tapa para quitar el montaje del anillo. Lave el montaje del anillo desmontable en el lavavajillas o en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Limpie las placas de calentamiento superior e inferior con un paño húmedo jabonoso. Remueva el jabón con un paño húmedo. Seque a fondo. Limpie o cepille la placa de cocción para waffles con aceite vegetal. Esto se recomienda solamente antes del primer uso. El dorado del waffle mejorará con cada lote subsiguiente.



Como Usarlo

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse.
Siempre use unos guantes de cocina para proteger las manos cuando abra la tapa de contacto caliente. El vapor que escapa puede quemar.





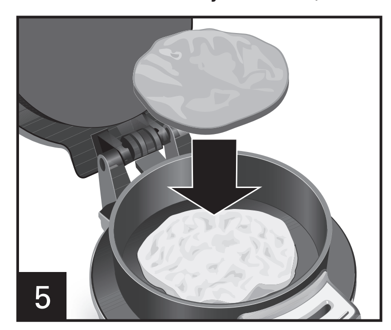
Enchufe el cable en una toma eléctrica. La luz de Encendido roja se encenderá. Permita que la unidad se precaliente con la tapa cerrada y la placa de cocción girada entre los anillos. **NOTA:** La luz verde **READY** (listo) y se encenderá cuando la unidad esté precalentada, y se encenderá y apagará durante la cocción. NO indica que el sandwich está listo. La luz roja **POWER** (encendido) se mantiene encendida.

3

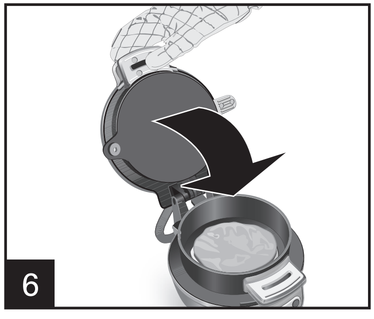
Utilice las manijas para levantar la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.

4

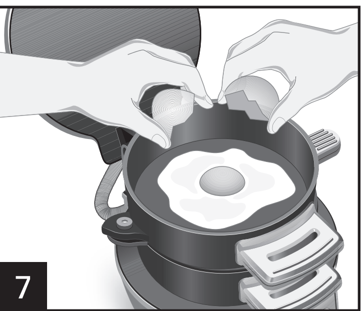
Coloque la mitad inferior del pan (como un muffin inglés, bagel o panecillo) en la placa inferior.

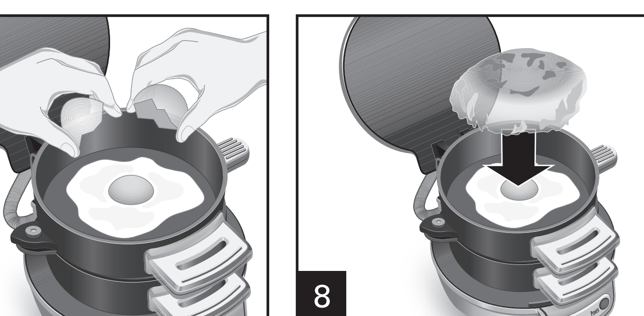


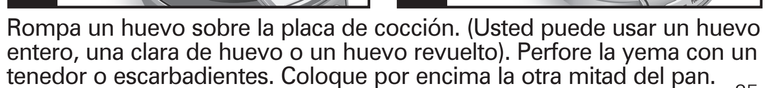
Coloque sobre el pan ingredientes tales como carnes precocidas, vegetales y queso.



Desplace el anillo superior y la placa de cocción hacia abajo.

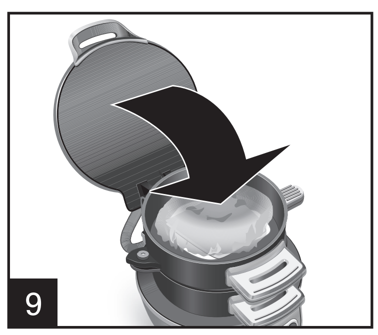




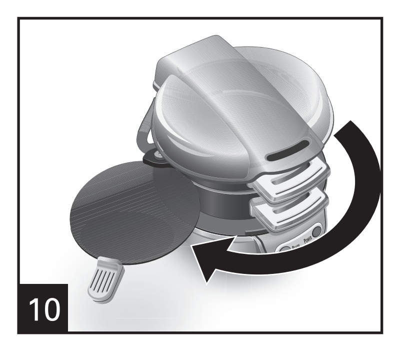


Rompa un huevo sobre la placa de cocción. (Usted puede usar un huevo entero, una clara de huevo o un huevo revuelto). Perfore la yema con un tenedor o escarbadientes. Coloque por encima la otra mitad del pan.

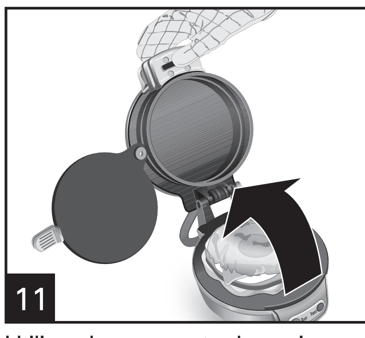
Como Usarlo (cont.)



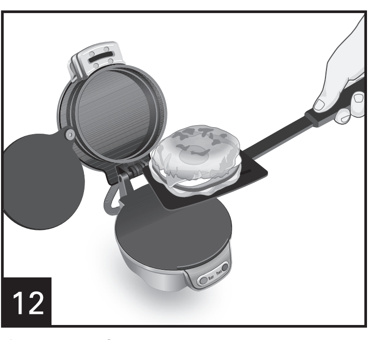
Cierre la tapa. Cocine el sándwich durante 4 a 5 minutos. **NOTA:** No presione la tapa hasta la posición cerrada cuando la unidad se halla cargada de ingredientes o cuando utilice un huevo extra grande.



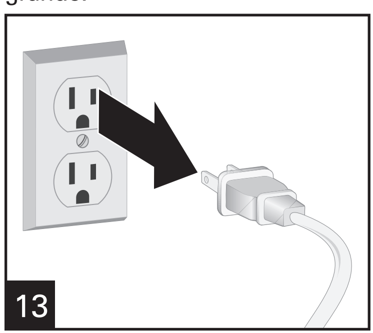
Cuando haya terminado la cocción, gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.



Utilizando un guante de cocina, levante el montaje del anillo y cubra sosteniendo la manija inferior en la posición abierta.



Quite el sándwich de desayuno con un utensilio de plástico o de madera. Nunca utilice metal.



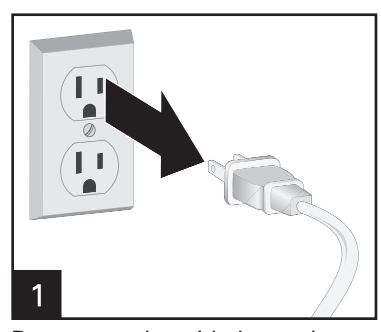
Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar. Deje enfriar.

SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

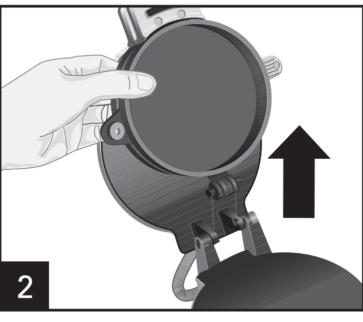
El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: http://www.csrees.usda.gov/Extension/.

Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga.**
Desconecte de la toma antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.



1 Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar. Deje enfriar.



2 Para quitar el montaje del anillo para efectuar la limpieza, sostenga la manija inferior en la posición abierta y luego levante hacia arriba.



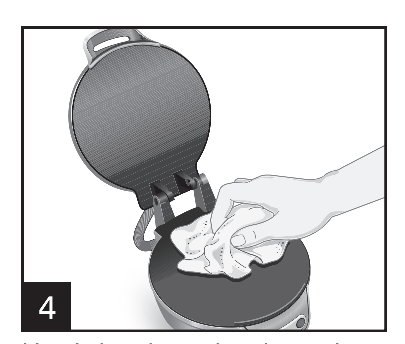
3 No use estropajos de fibra de acero, o limpiadores abrasivos sobre cualquier parte de la unidad. Nunca use objetos afilados o picudos con propósitos de limpieza.



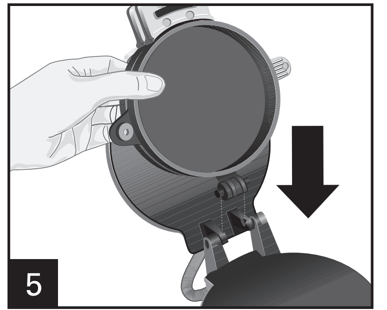
RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

SÓLO BANDEJA SUPERIOR

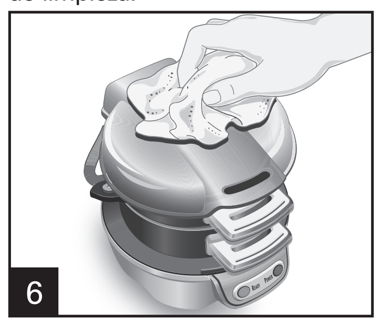
No utilice la configuración “SANI” cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “SANI” pueden dañar su producto.



4 Limpie las placas de calentamiento superior e inferior con un paño húmedo jabonoso. Remueva el jabón con un paño húmedo. Seque a fondo.



5 Para volver a colocar el montaje del anillo, alinee las lengüetas del montaje del anillo con las aberturas de la bisagra de la base y baje.



6 Limpie el exterior de la unidad con un trapo húmedo y jabonoso.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
Calor bajo, pobre o lento.	• Deje que la máquina para preparar sándwiches de desayuno se caliente por 5 a 7 minutos antes de su uso. La luz verde READY (listo) debería encenderse indicando que la unidad se halla precalentada.
Cocción muy lenta.	• Verifique que el montaje del anillo se halle completamente instalado. Verifique que la placa de cocción esté girada por completo entre los anillos durante el precalentamiento.
El huevo está poco cocido o el pan no está listo.	• Los huevos extra grandes, o ingredientes congelados o muy fríos pueden prolongar el tiempo de cocción. Agregue tiempo de cocción adicional.
El huevo está muy cocido y el pan está quemado.	• Un mayor contenido de grasa en el pan, una menor cantidad de ingredientes, huevos revueltos, claras de huevo e ingredientes precocidos pueden acortar el tiempo de cocción. Reduzca el tiempo de cocción en recetas futuras.
Los ingredientes se pegan a los anillos o a la placa de cocción.	• Utilice un utensilio de plástico o de madera para aflojar ingredientes pegados. Rocíe ligeramente con aerosol para cocción antes de precalentar en el siguiente uso.

¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

Recetas

Sándwich de Desayuno de Huevo, Jamón y Queso

1 muffin inglés cortado al medio
1 rebanada de queso americano
1 rebanada de tocino canadiense o jamón
1 huevo grande

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde READY (listo) se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio muffin, con el lado cortado hacia arriba, en el anillo inferior de la máquina para preparar sándwiches de desayuno. Por encima coloque queso y el tocino canadiense.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue el huevo a la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbadientes.
4. Coloque la otra mitad del muffin, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica. Sirva con salsa.

Porciones: 1

Sándwich de Panqueques y Salchicha

2 panqueques congelados (4 pulgadas)
1 patty de salchicha fino precocido
1 huevo grande
Jarabe de arce

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde READY (listo) se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque un panqueque congelado en el anillo inferior de la máquina para preparar sándwiches de desayuno. Coloque la salchicha por encima.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue el huevo a la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbadientes.
4. Coloque por encima el panqueque restante.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica. Sirva con jarabe.

Porciones: 1

Recetas (cont.)

Sándwich de Croissant de Cheddar, Manzana, Tocino y Huevo

1 croissant pequeño cortado al medio
2 cucharadas (30 ml) de queso cheddar en hebras
4 rebanadas finas de manzana Granny Smith
1 rebanada de tocino precocido cortado al medio
1 huevo grande

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde READY (listo) se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio croissant, con el lado cortado hacia arriba, en el anillo inferior de la máquina para preparar sándwiches. Por encima coloque el queso, las rebanadas de manzana y el tocino.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue el huevo a la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbadientes.
4. Coloque la otra mitad del croissant, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 1

Muffin de Desayuno Estilo Southwestern

1 muffin inglés integral cortado al medio
1 rebanada de queso Monterey Jack
3 rebanadas finas de aguacate
1 clara de huevo grande
1 cucharada (15 ml) de salsa

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde READY (listo) se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio muffin, con el lado cortado hacia arriba, en el anillo inferior de la máquina para preparar sándwiches de desayuno. Coloque el queso y el aguacate por encima.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue la clara de huevo a la placa de cocción.
4. Coloque la otra mitad del muffin, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica. Sirva con salsa.

Porciones: 1

840222700 SPv04.indd 30 12/20/12 4:41 PM

Recetas (cont.)

Bagel de Queso, Huevo y Salchicha

1 bagel pequeño cortado al medio
1 rebanada de queso Jarlsberg
1 patty de salchicha fino precocido
1 anillo fino de pimiento rojo
1 huevo grande

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde READY (listo) se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio bagel, con el lado cortado hacia arriba, en el anillo inferior de la máquina para preparar sándwiches de desayuno. Por encima coloque el queso, la salchicha y el anillo de pimiento rojo.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue el huevo a la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbadientes.
4. Coloque la otra mitad del bagel, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 1

Muffin de Huevo con Queso de Cabra con Hierbas, Espinaca y Tomate

1 muffin inglés integral cortado al medio
1 cucharada (15 ml) de queso de cabra con hierbas
1 rebanada fina de tomate
4 hojas de espinaca
1 anillo fino de pimiento rojo
1 clara de huevo grande

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde READY (listo) se encienda. Unte el queso de cabra sobre la mitad inferior del muffin. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio muffin, con el lado del queso de cabra hacia arriba, en el anillo inferior de la máquina para preparar sándwiches de desayuno. Por encima coloque el tomate, la espinaca y el anillo de pimiento rojo.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue la clara de huevo a la placa de cocción.
4. Coloque la otra mitad del muffin, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 1

840222700 SPv04.indd 31 12/20/12 4:41 PM

Notas

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.
d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **01 800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx**

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
25475	ST29	120V~ 60Hz 600W

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".